

Das Thema des Monats

Der neue Trend Streetfood

Wer hat nicht schon mal unterwegs eine Portion Pommes, eine Bratwurst oder einen Döner gegessen? Ganz neu ist der Trend „Streetfood“ also nicht. Es bedeutet „Essen von der Straße“ und ist ein Imbiss, den man sich preiswert auf der Straße kauft und gleich isst.

Was neu ist, ist das vielfältige Angebot an internationalen Speisen und die oft ungewöhnliche Kombination von Zutaten und Gewürzen. Und auch, dass das Essen nicht mehr aus einem typischen Imbiss heraus verkauft wird, sondern aus mobilen Verkaufsständen, oft aus einem Foodtruck (= kleiner Lastwagen, in dem das Essen in einer mobilen Küche vor den Augen der Käufer zubereitet wird).

Die Käufer des neuen Streetfood wünschen sich hochwertiges Essen aus Handarbeit. Sie freuen sich auf das Esserlebnis und den bewussten Genuss. Ihnen ist das Zusammenkommen mit Gleichgesinnten wichtig und die Gespräche über das Essen.

<https://www.deutschland.de/de/topic/leben/lifestyle-kulinarik/streetfood-in-deutschland>

<http://www.spiegel.de/spiegel/print/d-138055343.html>

Unterrichtsablauf:

1. Einstieg: Streetfood in Deutschland

Starten Sie Ihren Unterricht mit diesem Foto und lassen Sie Ihre Lernenden Vermutungen anstellen, wo das Foto aufgenommen wurde und was es zeigt:

http://images.vice.com/munchies/wp_upload/c_Tina-Thiede_Thai.jpg?crop=&resize=1000:*

Lösung: Es zeigt eine Streetfood-Verkäuferin im Berliner Preußenpark, wo sich am Wochenende thailändische Frauen treffen und selbst Gekochtes verkaufen.

2. Vertiefung: Wissenswertes zum Thema Streetfood in Deutschland

Auf dieser Webseite erfahren Ihre Lernenden, was Streetfood ist, welche Gerichte typisch sind, seit wann es den Trend in Deutschland gibt und was ihn ausmacht:

<http://www1.wdr.de/fernsehen/der-vorkoster/streetfood-132.html>

Das Thema des Monats

Wo gibt es Streetfood und was wird angeboten? Die Zeitschrift Stern hat drei der besten Streetfood-Anbieter in Berlin getestet und einen Film dazu online gestellt:

<https://www.youtube.com/watch?v=3eCgNyYb1aQ>

Frittiertes Eis, karamellisiertes Fleisch, vegane Falafel – das ist Streetfood in Deutschland. In diesem Film werden leckere Streetfood-Speisen getestet und die Rezepte vorgestellt:

<https://www.youtube.com/watch?v=6AiTvDOPp-Q>

Mit der Fotostrecke im folgenden Link können sich Ihre Lernenden einen Überblick über das große Angebot an Streetfood verschaffen und mit einem Klick die Rezepte dazu anschauen:

<http://www.lecker.de/streetfood-internationale-leckereien-auf-die-hand-51674.html?image=0>

3. Seh-Hörverstehen: Food Trucks: Kreative Küche auf Rädern

Zum Thema Foodtrucks hat die Deutsche Welle einen vierminütigen Film ins Netz gestellt, zu dem Sie nachfolgend Ideen für ein Arbeitsblatt finden.

<https://www.youtube.com/watch?v=7Kej2Kl6xE>

Vorschläge zu Fragen für ein Arbeitsblatt für fortgeschrittene Lernende:

1. Nennen Sie mindestens ein Beispiel für Streetfood. (→ Lösung: z.B. Raclettekäse mit Preiselbeeren und Walnüssen, Süßkartoffelpommes mit Wiener-Schnitzel-Burger, Crevisio-Pralinentörtchen, Karotten- und Schokomuffins, vegane Burger im selbst gebackenen Brötchen oder Shavarma, ein veganer Falafelburger)
2. Die Food-Journalistin Eva-Maria Hilker äußert sich über die Arbeitsbedingungen der Streetfood-Anbieter. Was sind ihre Bedenken? (→ Lösung: Der Verdienst der Anbieter kann nicht so hoch sein. Sie arbeiten viel und haben hohe Kosten durch die eingesetzten Produkte und die Platzgebühr.)
3. Kann man sich mit seinem Streetfood-Truck in Deutschland einfach an jede Ecke stellen und Essen verkaufen? (→ Lösung: Nein, das ist aus rechtlichen Gründen nicht möglich. Daher verkaufen die meisten Anbieter ihr Essen auf Festivals oder Streetfood-Märkten.)
4. Was ist typisch für Streetfood? Machen Sie sich im Lauf des Filmes Notizen. (→ Lösung: Der Anbieter ist mobil, oft wird von einem Foodtruck herunter verkauft, auf dem in einer mobilen Küche gekocht wird. Er ist flexibel und kann zu seinen Kunden fahren. Die Unternehmen haben einen ausgefallenen Namen und ein ausgefallenes Konzept. Ständig entwickeln die Anbieter neue, einfache Rezepte. Das Essen ist immer selbst gemacht. Es ist etwas Anderes als das übliche Fast Food, nämlich Fast Food mit Qualität.)

Das Thema des Monats

4. Zwei Projekte für Ihre Lernenden: Streetfood selber machen

Projekt 1: Streetfood aus Deutschland

Und welches typische Streetfood können Sie mit Ihren Lernenden gemeinsam in der Klasse in ein paar Minuten und mit viel Spaß herstellen? Probieren Sie es doch mit dem uralten Streetfood-Rezept für „Gebrannte Mandeln“. Die konnte man schon vor hundert Jahren auf dem Oktoberfest in München kaufen. Sie brauchen nur Mandeln, Zucker, Zimt und eine Mikrowelle. Guten Appetit!

<https://www.chefkoch.de/rezepte/200231084628988/Gebrannte-Mandeln-in-der-Mikrowelle.html>

Projekt 2: Unser Foodtruck und unsere Speisekarte

Nach dieser Unterrichtseinheit wissen Ihre Lernenden jetzt, worauf es beim Streetfood ankommt, um sich vom herkömmlichen Fast Food zu unterscheiden: frische Zutaten, ein Foodtruck mit einem ausgefallenen Namen, ein unkompliziertes Rezept, süß oder salzig, von einem Teller oder aus der Hand einfach zu essen und relativ preiswert. Fordern Sie Ihre Lernenden auf, Teams zu bilden, mit dem sie eine eigene Geschäftsidee für Streetfood entwickeln sollen. Jedes Team muss sich auf eine Speise und ein Getränk einigen, für die eine Speisekarte mit Preisangaben gemalt und geschrieben werden soll. Und natürlich muss dem Foodtruck-Unternehmen auch ein origineller Name gegeben werden. Am Ende werden die Speisekarten an die Wand geheftet und jedes Team stellt sein Unternehmen mit seinem Streetfood vor. Jetzt können die Lernenden entscheiden, was sie essen würden, und sich vor die betreffende Speisekarte stellen. Das Team, vor dessen Streetfood-Idee die meisten Personen stehen, hat gewonnen.